JUMAINOX

FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

MARMITAS Y FREIDORAS EN CONTÍNUO

CONTINUOUS COOKERS AND FRYERS

MARMITES ET FRITEUSES EN CONTINU

Comprometidos con el Éxito de tus Proyectos

Commited with the Success of your Projects

Engagés avec le Succès de vos Projets

JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fabricadas en acero inoxidable AISI304 – EN 1.4301
Para diversas fuentes de alimentación: Electricidad, vapor, gas y gasoil
Cinta auto-regulable en altura con doble banda de acero inoxidable: inferior para el transporte del producto, y superior regulable para forzar la inmersión. Palas de arrastre opcionales en la cinta inferior. Ancho estándar de banda 400 mm. Elevación de la cinta automática. Velocidad ajustable.
Filtros par limpieza y trasvase del aceite mediante bomba. El ancho de la malla se puede fabricar también de 500, 600 y 800mm.
Tolva de entrada de producto.
Cuadro de mandos: dotado con interruptor general, regulador velocidad de cintas, piloto de temperaturas, sondas de producto y de seguridad, pulsadores de basculación de las cintas y selector de trasvase de aceite. Depósito de almacenamiento de aceite opcional. Aislamiento térmico para máximo rendimiento.
Aislamiento con fibra de lana de roca
Ausencia de rincones y soldaduras, para facilitar la limpieza y evitar posibles proliferaciones bacterianas
Todos los componentes eléctricos, neumáticos, hidráulicos, de vapor, quemadores, aislamientos, etc. que instalamos en nuestras marmitas son de primeros fabricantes mundiales y cumplen con las normas CE

GENERAL CHARACTERISTICS

Manufactured in stainless steel AISI304 – EN 1.4301
For different heating sources: Electricity, steam, gas and gasoil
Self-adjustable belt in height with double stainless Steel conveyor: the lower one to transport the product, and the higher one to force the immersion. Optional pushers in the lower conveyor. Standard width of the belt: 400 mm. Automatic raising of the belt. Adjustable speed.
Filters for cleaning. Transferring of the oil by the means of a pump. The width of the belt can also be of 500, 600 and 800mm.
Hopper for loading the product.
Electric panel with general switch, conveyor speed regulator, temperature light, probe and safety thermostat, pushing buttons for tilting the conveyors and selector for transferring of the oil. Tank for keeping the oil as an option.
Isolation with fiber rock wool
No corners or weldings, for an easy cleaning and to avoid bacterial growth
All the electric, pneumatic, hydraulic, steam, burners, isolation material, etc. that we install in our cookers are manufactured by first-class world manufacturers and accomplish CE Norms

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Fabriquées en acier inox AISI304 – EN 1.4301
Pour des différentes sources d'alimentation: Electricité, vapeur, gaz et gazole
Convoyeur auto-réglable en hauteur avec double tapis en acier inox: inférieur pour transporter le produit et supérieur réglable pour forcer l'immersion. Plaques verticales pour traîner le produit. Largeur standard de la bande: 400 mm. Elévation des convoyeurs automatiquement. Vitesse réglable.
Filtres pour nettoyage. Décantation de l'huile par une pompe. La largeur du convoyeur peut être aussi 500, 600 et 800mm.
Trémie pour entrée du produit
Panneau électrique avec interrupteur général, régulateur des vitesses des convoyeurs, voyant de températures, sonde et thermostat de sécurité, poussoirs pour basculation des convoyeurs, et sélecteur de décantation de l'huile. Bidon pour tenir l'huile en option.
Isolement avec laine rockwool
Absence de coins et soudures, pour faciliter le nettoyage et éviter des possibles proliférations bactériennes
Tous les components électriques, pneumatiques, de vapeur, brûleurs, isolements, etc. que nous installons dans nos marmites sont fabriquées par des premiers fabricants mondiales et sont conformes aux normes CE

Pol. Ind. Masía del Juez. C/ Dels Cistellers, nº 5-7. E-46909 TORRENT - Valencia (Spain)
Tel.: +34 96 156 10 76 Fax: +34 96 156 52 56 jumainox@jumainox.com • www.jumainox.com